

# LA CHICANE

---

## BRASSERIE MAISON



Derrière les fourneaux...

Chaque jour Floriane enfile sa veste avec une seule idée en tête, donner du plaisir à ses clients. La découverte, le partage et l'échange animent sa cuisine empreinte de tradition et de culture de sa région.

## À PARTAGER OU PAS !

### Nos Planches au choix

Mixte	22€
Charcuterie	21€
Fromages	21€
<b>Terrine Brasserie Maison au choix </b> (Quercynoise ou Campagne au piment d'Espélette)	6€
Calamars en persillade	9€
Houmous	5€
Poulet  croustillant aux épices Cajun	9€



## ENTRÉES DE SAISON

Jambon persillé de Bourgogne, moutarde Martin Pouret	9€
Velouté d'artichauts, jambon grillé et croûtons	8€
Salade de lentilles vertes, saumon gravlax	11€
Œufs de poule, mayonnaise aux fines herbes	6€
Poireaux rôtis, vinaigrette et jambon à la truffe d'été (Tuber Aestivum Vittadini)	9€



## PLATS À SAVOURER

Entrecôte 230 gr, sauce poivre et Armagnac	29€
Burger Brasserie Maison steak haché de boeuf  150 gr, Cheddar, lard, oignons, batavia, champignons de Paris	21€
Tartare de bœuf Charolais  180 gr	22€
Paleron de veau  façon blanquette	25€
Joues de cochon moelleuses au cidre	22€
Cuisse de poulet de Challans sauce moutarde à l'ancienne et citron	20€
Champignons de Paris farcis, jus de cuisson aux herbes	16€
Dos de saumon au citron vert, à la plancha	22€
Parmentier de lieu	17€
Salade Brasserie Maison poulet  croustillant aux épices Cajun, batavia, poireaux, pommes de terre, carottes	20€



## NOTES GOURMANDES

Les profiteroles de Fred	11€
Tarte amandine aux pommes	8€
Pavlova mangue-ananas, coulis fruits de la passion	9€
Mousse au chocolat	8€
Café ou Thé gourmand	12€



## FORMULE DÉJEUNER

Entrée/plat\* OU Plat\*/dessert

20€

\*Le plat du jour.

Uniquement le midi.

